## MENÚ DEGUSTACIÓ

**Tres aperitivos**

Croqueta con Rabo de ternera / Croqueta amb Cua

Hojaldre y Steak Tartar / Pasta full i Steak Tartar

Taco con Tartar de Salmón / Taco amb Tàrtar de Salmó

**Dos entrantes**

Amanida de Burrata / Ensalada con Burrata

Lingote de Panceta / Lingot de Cansalada

**Primer plato**

Paccheri Napoletani con Rape
Paccheri Napoletani amb Rap

**Postres**

Sorbet d'Alfàbrega i Llimona / Sorbete de Albahaca y Limón

Flan de Mascarpone

Petit four

(68€ por persona)

***Las bebidas** no están incluidas en el menú

Para disfrutar plenamente de **nuestra experiencia gastronómica,** el menú degustación se servirá para todos **los comensales de la mesa.** Nuestra propuesta está inspirada en la **estacionalidad y en la excelencia de los ingredientes** disponibles en cada momento. Por ello, la selección de platos **evoluciona constantemente,** reflejando la creatividad de nuestra cocina y el valor del **producto de temporada**

***Maridaje de Vino**
**disponible solo por el menú degustació**
55€ por persona

## APERITIVOS

**CROQUETA DE CUA** €4,5 (ud)
( Croqueta con Rabo de ternera y mayonesa de Trufa)
( Croqueta amb Cua de Vedella i maionesa de Tofona)

**HOJALDRE y STEAK TARTAR** €7 (ud)
( Hojaldre con steak tartar de ternera m0 y parmigiano)
( Pasta full amb steak tartar de vedella m0 i parmesa)

**TARTAR DE SALMÓN CARPIER** €8 (ud)
( Taco con Tartar de Salmón y Mayonesa de tomillo)
( Taco amb Tàrtar de Salmó i Maionesa de farigola)

**BOLLITO DE ANGUILA y FOIE** €7 (ud)
( Bollito amb Anguila fumada Carpier,
mousse de Foie Gras i salsa Hoisin)
( Bollito con Anguila ahumada Carpier,
mousse de Foie Gras y salsa Hoisin)

**MINI FOCACCIA RELLENA** €6 (ud)
( Prosciutto di Parma, Provolone, Tomates semi secos)
( Prosciutto di Parma, Provolone, Tomàquets semi secs)

**BRIOCHE y PULLED PORK** €12 (ud)
(Pulled Pork de carrillera, patatas y mayonesa de mostaza)
( Pulled Pork de galtas, patates i maionesa de mostassa)

## ENTRANTES

**GAMBAS ROJA ALISTADA** (6 uds) €28
( Gambes Vermell de Huelva Allistat a la paella)
( Gamba Roja de Huelva Alistada a la sartén)

**SEPIAS y ROSSINYOL** €25
(Rosiñol salteados con Sepias a la andaluza y Parmigiano)
( Rossinyol saltejats amb Sèpies a l'andalusa i Parmigiano)

**CALAMAR COMO DIOS MANDA** €26
( Calamares fritos y servido con salsa tártara)
( Calamars fregits i servits amb salsa tàrtara)

**ENSALADA CON BURRATA** €20
( Burrata con Hortalizas de otoño)
( Burrata amb Hortalisses de tardor)

**LINGOTE DE PANCETA** €24
( Panceta de Cerdo a baja temperatura, puré
de boniato y su propia reducción)
( Cansalada de Porc a baixa temperatura, puré
de boniato i la seva pròpia reduccio)

***Si tens al·lèrgies o intoleràncies, avisa'ns i trobarem la millor opció per a tu.**
***Si tienes alergias o intolerancias, avísanos y encontraremos la mejor opción para ti.**

CASA MAESTRO

## PRIMEROS PLATOS

**TAGLIOLINI CASA MAESTRO** €25
( Setas y trufa de temporada)
( Bolets i tofona de temporada)

**PASTA CON RAPE** €32
( Paccheri napoletani con Rape fresco del Cantabrico )
( Paccheri napoletani amb Rap fresc del Cantàbric)

**RAVIOLI CON TRUFA** €26
( Ravioli rellenos con salsa queso y trufa de verano)
( Ravioli farcits amb salsa formatge i tòfona d'estiu)

**RIGATONI ARRABIATA** €24
( Rigatoni con salsa picante de nduja calabrese)
( Rigatoni amb salsa picant de nduja calabrese)

**LA CARBONARA** €24
( Spaghetti a la Carbonara como Dios manda)
( Espaguetis a la Carbonara com Déu mana)

**RISOTTO CASA MAESTRO** €26
( Con setas y trufa de temporada)
( Amb bolets i tofona de temporada)

**RISOTTO GAMBAS y CALABAZA** €28
( Risotto con crema de calabazas y carpaccio de gambas)
( Risotto amb crema de carbassa i carpaccio de gambes)

**BOGAVANTE AZUL DEL PAÍS**
800 g +/- €68
*"Aconsejada para 2 personas"*
( Bogavante hecho a la cazuela con Pasta o Risotto)
( Llamàntol fet a la cassola amb Pasta o Risotto)

## SEGUNDOS PLATOS

**PULPO DE CASA MAESTRO** €28
( Pata de pulpo, 230 Gr +/- , con parmentier de patatas, pimentón de la vera y patatas)
( Pota de pop, 230 Gr +/- , amb parmentier de patata, pimentón de la vera i patates)

**PESCADO DEL DIA**
( Según disponibilidad del mercado, consultar los platos del dia)
( Segons disponibilitat del mercat, consultar els plats del dia)

**SOLOMILLO DE TERNERA m0** €32
( Solomillo de ternera del Can Gali m0 servido con puré de boniato, patatas y salsa hoisin)
( Filet de vedella del Can Galí m0 servit amb puré de moniato, patates i salsa hoisin)

**TERRINA DE CORDERO** €28
( Terrina de Cordero m0, cocinado a baja temperatura y acompañado con rossiñol salteados)
( Terrina de Xai m0, cuinat a baixa temperatura i acompanyat amb rossinyols saltejats)

CASA MAESTRO

## COCKTAILS

APEROL SPRITZ €8

CAMPARI SPRITZ €10

LIMONCELLO SPRITZ €8

NEGRONI OLD FASHION €7

VERMUT CINZANO ROSSO €6

VERMUT MARTINI BIANCO €5

COPA DE VINO SELECCIÓN SOMMELIER €5

## CERVEZAS ITALIANAS

BIRRA PERONI NASTRO AZZURRO €4
33 cl- Lager

BIRRA BALADIN ROCK'N ROLL €5
33 cl- American Pale Ale

BIRRA MENABREA ROJA €5,5
33 cl- Doble Malta Red Ale

CERVEZA 0 BALADIN BOTANI €4,5
33 cl- Sin Alcohol

LA CLARA €4 Cerveza Lager + Fanta Limón

## REFRESCOS ITALIANOS

ARANCIATA BIO €4
(Ampolla de Cristal 260ml)

MOLECOLA €4
(Autèntica Cola Italiana 330ml)

## AGUAS ITALIANAS

AIGUA PANNA €3,5
(Ampolla de Cristal 500 ml)

AIGUA S. PELLEGRINO €3,5
(Ampolla de Cristal 500 ml)